

"BOLLERÍA CREATIVA Y ACTUAL" (14H)

Fechas: 3 y 4 de noviembre de 2021.



MICKAEL MARTINEZ es jefe Panadero de un prestigioso hotel del sur de Francia donde está a cargo de elaborar panes para los distintos restaurantes (Estrellas Michelin) así como de la bollería de la sección de desayunos y brunch de medio día.

Esta Master Class está dedicada íntegramente a la bollería fina y productiva. En ella Mickael Martinez enseñará a desarrollar de manera eficaz y sencilla distintas formas y sabores de diferentes productos de bollería a través de técnica y recetas fáciles de reproducir en la empresa y sobre todo ¡de forma "rentable"!

El énfasis estará en "el equilibrio" entre el gusto y lo visual, uno no debe estar por debajo del otro. Para ello se trabajarán los frutos de diferentes formas, asados, flambeados, pochados, confitados ... para producir al ritmo de las estaciones y dejarnos guiar por la naturaleza.

Los grandes clásicos serán reinterpretados para darles una segunda juventud sin dejar de ser racionales y mantener una lógica corporativa.

INFORMACIÓN GENERAL

DIRIGIDA A:

Profesionales que deseen disfrutar de la excelencia en la panadería y mejorar la técnica de elaboración.

ORGANIZACIÓN-HORA

- (14h) dos sesiones de 10 a 18h. (pausa de 13:30 a 14:30h).
- Curso teórico-práctico.
Imprescindible asistir con ropa de trabajo.

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

BAKING SHOOOL BARCELONA SABADELL
Escola de Flequers Andreu LLargués
C/ Calders, 32. Sabadell
Cal Molins

PRECIO MASTER CLASS:

630,00€ + (IVA)= 762.30€

Descuentos:

- 35% para titulares o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.
409,50€ + (IVA)= 495,50€
- 10% adicional para el segundo participante de la misma empresa.

Forma de pago: por transferencia bancaria al nº. de cuenta: ES0601821797370018000076. Referencia "Nombre empresa o participantes" y "título Master Class".



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Gremi de Flequers de la província de Barcelona
Departamento de formación

Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell

www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell